

## Paha kodok (*Rana spp.*) beku



© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Deskripsi .....	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Persyaratan mutu dan keamanan produk.....	2
6 Pengambilan contoh .....	3
7 Cara uji .....	3
8 Syarat lulus uji .....	3
9 Higiene dan penanganan.....	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	4
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori paha kodok ( <i>Rana spp.</i> ) beku .....	5
Bibliografi .....	6
 Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan paha kodok beku .....	 2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori paha kodok ( <i>Rana spp.</i> ) beku.....	5



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas paha kodok (*Rana spp.*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari:

SNI 01-2706.1-2006, *Paha kodok (Rana spp.) beku - Bagian 1: Spesifikasi.*

SNI 01-2706.2-2006, *Paha kodok (Rana spp.) beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-2706.3-2006, *Paha kodok (Rana spp.) beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

Perubahan yang mendasar pada standar ini antara lain:

1. Penyederhanaan SNI paha kodok (*Rana spp.*) beku 3 bagian menjadi 1 standar.
2. Syarat mutu dan keamanan pangan, lembar penilaian sensori, penanganan dan pengolahan disesuaikan mengikuti ketentuan yang berlaku.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 17 September 2015 di Bogor dihadiri oleh anggota Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional (BSN) tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 10 Desember 2015 sampai dengan 10 Februari 2016 dan pemungutan suara pada tanggal 30 Mei 2016 sampai dengan 29 Juli 2016 dengan hasil akhir RASNI.



## Pendahuluan

Penyusunan SNI ini, memperhatikan ketentuan dalam:

1. Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 57 tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
5. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.
6. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
7. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan.







## Paha kodok (*Rana spp.*) beku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk paha kodok yang dibekukan dan berasal dari kodok yang dapat dikonsumsi.

### 2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan*.

SNI 2332.1:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan koliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 2332.3:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 2332.6:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 6: Penentuan parasit pada produk perikanan*.

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika - Bagian 2: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan*.

SNI CAC/RCP 1 : 2011, *Rekomendasi nasional kode praktis: prinsip umum higiene pangan (CAC/RCP 1969, Rev.4-2003, IDT)*.

CAC/GL 21-1997, *Principle for the establishment and application of microbiological criteria for foods*.

### 3 Deskripsi

#### 3.1 Definisi produk

Produk paha kodok dari spesies *Rana spp.* yang dibekukan.

#### 3.2 Definisi proses

Paha kodok diolah melalui proses penghilangan parasit, dilanjutkan proses pembekuan cepat hingga suhu pusat produk mencapai maksimal -18 °C dengan atau tanpa pelapisan es (glazing). Produk akhir harus dipertahankan dalam kondisi beku untuk menjaga kualitas produk selama transportasi, penyimpanan dan distribusi.



**CATATAN** produk yang tidak diglazing setelah dibekukan dimasukkan ke dalam plastik secara individual

### 3.3 Kriteria wujud produk

Paha kodok beku dikemas sesuai dengan kelompok berat dan ukuran produk.

## 4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

### 4.1 Bahan baku

Paha kodok segar yang telah dibuang kulitnya.

### 4.2 Bahan Penolong

#### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan pengolahan sesuai dengan ketentuan tentang syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

#### 4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 4872:2015.

## 5 Persyaratan mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan pangan paha kodok beku sesuai Tabel 1.

**Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan paha kodok beku**

Parameter uji		Satuan	Persyaratan			
a Sensori		-	Min. 7 *			
b Cemaran mikroba			n	c	m	M
– ALT (3 kelas sampling)		koloni/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
– <i>Escherichia coli</i> (3 kelas sampling)		APM/g	5	1	<3	3,6
– <i>Salmonella</i> (2 kelas sampling)		per 25 g	5	0	Negatif	td
– <i>Vibrio cholera</i> (2 kelas sampling)		per 25 g	5	0	Negatif	td
c Fisik						
– Suhu pusat		°C	Maks. –18			
d Parasit		Ekor	0			
CATATAN	*	Untuk setiap parameter sensori				
	n	jumlah sampel uji				
	c	2 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m				
		3 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun sampel melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta sampel yang lain harus kurang dari nilai m				
	m	(2 kelas sampling): batas persyaratan maksimum				
	M	(3 kelas sampling): batas persyaratan maksimum				
	td	tidak diberlakukan				



## 6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010. Rencana sampling mengacu pada kriteria mikrobiologi CAC/GL 21-1997.

## 7 Cara uji

### 7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

### 7.2 Cemarkan Mikroba

- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1:2015.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

### 7.3 Fisik

- Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

### 7.4 Parasit

- Parasit sesuai SNI 2332.6:2015.

## 8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Pasal 5.

## 9 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba dan atau toksin yang membahayakan kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini direkomendasikan mengacu pada SNI CAC/RCP 1 : 2011.

## 10 Syarat pengemasan

### 10.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk paha kodok beku harus memenuhi ketentuan yang berlaku.



## **10.2 Teknik pengemasan**

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

## **11 Pelabelan**

Syarat pelabelan sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang label dan iklan pangan.





**Lampiran A**  
(normatif)  
**Lembar penilaian sensori paha kodok (*Rana spp.*) beku**

**Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori paha kodok (*Rana spp.*) beku**

Nama panelis : ..... Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
<b>A Dalam keadaan beku</b>						
<b>1 Lapisan es</b>						
• Rata, bening, seluruh permukaan dilapisi es	9					
• Tidak rata, bening, bagian permukaan produk yang tidak dilapisi es kurang lebih 30%	7					
• Tidak rata, bagian permukaan yang tidak dilapisi es kurang dari 50%	5					
<b>2 Pengeringan (dehidrasi)</b>						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Pengeringan pada permukaan produk kurang lebih 30%	7					
• Pengeringan pada permukaan produk kurang dari 50%	5					
<b>3 Perubahan warna (diskolorasi)</b>						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk	9					
• Perubahan warna pada permukaan produk kurang lebih 30%	7					
• Perubahan warna pada permukaan produk kurang dari 50%	5					
<b>B Setelah pelelehan (thawing)</b>						
<b>1. Kenampakan</b>						
• Kuning gading, mengkilat, cemerlang bercahaya, tendon berkilat perak	9					
• Kuning gading sedikit redup, cahaya berkurang, tendon berkilat redup	7					
• Kuning kecoklatan, tendon kusam	5					
<b>2. Bau</b>						
• Bau amis segar spesifik jenis	9					
• Bau amis spesifik jenis hampir netral	7					
• Mulai timbul bau busuk	5					
<b>3 Otot/daging</b>						
• Kompak, elastis, otot kuat	9					
• Kurang kompak, agak kurang elastis, otot kuat	7					
• Lembek, tidak elastis, berair	5					



## **Bibliografi**

- [1] Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22 - Office for Official Publications of the European Communities.
- [2] FAO, Report on Regional Study and Workshop on The Taxonomy, Ecology and Processing of Economically. Corporate Document Repository.  
<http://www.fao.org/docrep/field/009/ag152e/ag152e12.htm>, diunduh tanggal 26 Juni 2014
- [3] Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 492/MENKES/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.





## Informasi pendukung terkait perumus standar

### [1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

### [2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Abdul Rokhman	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Wakil Ketua	:	Widya Rusyanto	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
Anggota	:	Ria Fitriana	Dit. Standardisasi Produk Pangan, BPOM
Anggota	:	Moch. Ramadhan Rakhas	Asosiasi Pengelolaan Rajungan Indonesia (APRI)
Anggota	:	Hantowo Tjhia	Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia
Anggota	:	Murtiningsih	Pusat Manajemen Mutu (BKIPM)
Anggota	:	Bagus Sediadi Bandol Utomo	Balai Riset Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Tengku A.R. Hanafiah	MASTAN
Anggota	:	Lia Sugihartini	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Harsi Dewantari Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor (IPB)
Anggota	:	Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
Anggota	:	Tri Winarni Agustini	Universitas Diponegoro

### [3] Konseptor rancangan SNI

Burhanudin – Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP)

### [4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan

Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan

Kementerian Kelautan dan Perikanan